

又到吃小龙虾的季节 还记得当年的“耿记”吗

从十三香起步的这家龙虾馆，开启夏日好滋味

□记者 朱蔚 文/摄

天气渐热，又到吃小龙虾的季节。不光吃小龙虾大军的队伍一年壮过一年，小龙虾肥美的季节也越来越靠前，以前是六月、七月、八月，现在提前至四月、五月、六月，大街小巷的店铺，但凡相问，皆有小龙虾。

本期“就知道吃”推介的小龙虾馆子“新耿记虾说”，位于定海芙蓉洲路，早在22年前，它在定海西园商业街开业，许多吃货一拨拨闻讯过来，只为赴一场盱眙小龙虾的美味盛宴。



龙虾口味有十来种 主推清蒸、十三香、蒜泥

翻开“新耿记虾说”的菜单，上面的小龙虾口味有十来种，然而食客点得最多的还是清蒸、十三香、蒜泥这几种。

他家的十三香小龙虾，一直是让吃货们追捧的改良口味。比起最早的十三香烹饪呈现的灰黑色料汁，如今的十三香小龙虾，经主人林晖一番巧思匠心，在三十余种香料的基础上，继续加料熬制，烹煮出锅的颜色犹为鲜亮，且滋味不俗，香料完全融入虾肉里边，除了那一口的吮指鲜香，还有爽甜回味。

蒜泥小龙虾也是其中一绝，整盆上锅，满满的蒜泥香扑鼻而来，建议可以连壳嚼虾，先一步饱尝蒜香滋味。待到剥掉外壳的虾肉，便是饱满Q弹的，再蘸一下金灿灿的蒜蓉汤汁，入口的小龙虾蒜香四溢，甜度适中，鲜美且回味无穷。

近来，店里的秘制小龙虾也成了吃货们的必点项，它的好味，来自于微微香辣中带着的花椒麻意，恰似唇齿点睛。诱人滋味的尺度掌握得刚刚好，这才让人欲罢不能，可以拿起龙虾，一只接一只地剥着吃。

22年前亮相商业街 龙虾馆就受到热捧

要吃小龙虾，也要配点其他菜式，他家的川湘菜口味一如既往，酸菜鱼、泡椒牛蛙，都是辣意点睛的唇齿美味，来自乳山的生蚝几乎是每一桌的必点项，高压锅精准把控时间，肥大的蚝肉嫩而多汁。

来店里的有多年的老客，也有循味而来的新客，一晃“新耿记虾说”已经经营了22年的小龙虾。

22年，是一个年份的数字，也是舟山人吃龙虾的时光累积。

2003年，舟山吃小龙虾的人还不多，但其他城市街头巷尾的龙虾馆争相面市，已有了龙虾热的势头。虽然当年舟山的菜场也有在卖本地的小龙虾，价格也很实惠，仅1.5元/斤，但是个头不大，相对不太卫生。

当盱眙小龙虾以“耿记”龙虾的招牌在定海西园商业街亮相后，便开始受到热捧。当年龙虾的价格是18元一斤，上门来的吃货都会豪迈地点上几斤，再要上几瓶啤酒，妥妥的夏夜最佳搭子。

林晖回忆，当年自家的小龙虾在商业街上那是相当火爆，每天下午四点钟开门后，便迎来送往一拨又一拨的吃货，一直营业到凌晨两三点钟，一天卖五六百斤。不光定海的吃货们往这个方向跑，也不乏从沈家门大老远赶过来的吃货，堂食或是耐心地等待，等到自己点的那锅出炉，随即打包，直接拎回沈家门和朋友们一起大快朵颐。

喝着啤酒吃着小龙虾 是一件妙事

彼时的“耿记”不大，只有一间店面，那也无妨。后门的弄堂，地上铺着一摊又一摊的一次性桌布，在吃这件事上，吃货们都异常地善解人意。

就着夏夜晚风，三两朋友席地而坐，啤酒喝喝，小龙虾剥剥，一起发着“大兴”，也是一件爽快的妙事。这也是吃货们第一次认识来自舟山以外的小龙虾，江苏盱眙果然没有辜负“龙虾之都”的称号，绿色环保养殖的小龙虾个个品质过关，肚皮底下特别干净，背上的筋是白色的，不抽掉也没有关系。随着天气热起来，到了龙虾肥美的季节，几乎只只龙虾都有个大、

腮白、肉黄的特质。

“耿记”也是第一个把十三香小龙虾这种烹饪方式带给岛城吃货的龙虾馆，虽然二十多年后的今天，龙虾早有了香辣、蒜泥、咸蛋黄、咸菜汁、梅干菜等各种五花八门的烹饪方式，然而论及十三香小龙虾，依然是当年的鼻祖，是大多数吃货的龙虾入门级。

难忘“十三香” 十里飘香且入味

谁的第一只小龙虾，不是从十三香出锅时那沁鼻的香味开始的呢？从未想过十多种香料和中草药的混合配置，会有如此好吃且难忘的滋味，那煎煮好的龙虾十里飘香且入味。一只一只的龙虾剥壳吃完不算，冲着十三香的味道，必须还得吮指。即便是用力搓洗，十三香的独特香味仍然霸气地留在手指间。

受吃货们的热捧，当年西园商业街的“耿记”龙虾馆从一间店面扩成两间，又成三间。为了满足更多吃货的需求，他们家的龙虾馆一度在本岛四处开花，沈家门的海力生旁，鲁家峙大桥旁边，东港的新店……一次又一次的尝试，吃货们依旧捧场，龙虾的口味，也从最初的十三香，到清蒸、蒜泥、梅干菜、泡菜……有了十来种新滋味。

七年前，耿记龙虾以“新耿记虾说”的新品牌亮相芙蓉洲路，继续带给吃货们品质兼优的小龙虾。其间还组织了几场龙虾粉们去往江苏盱眙的探虾之旅，“探望”在盱眙承包的一整片虾塘：原本耳闻的纯生态绿色环保养殖的小龙虾，如今近在眼前，眼见为实。淡水湖里养殖的清水小龙虾，只只个头饱满，活力十足。

年复一年，又到吃小龙虾的季节，你还记得当年的“耿记”吗？

